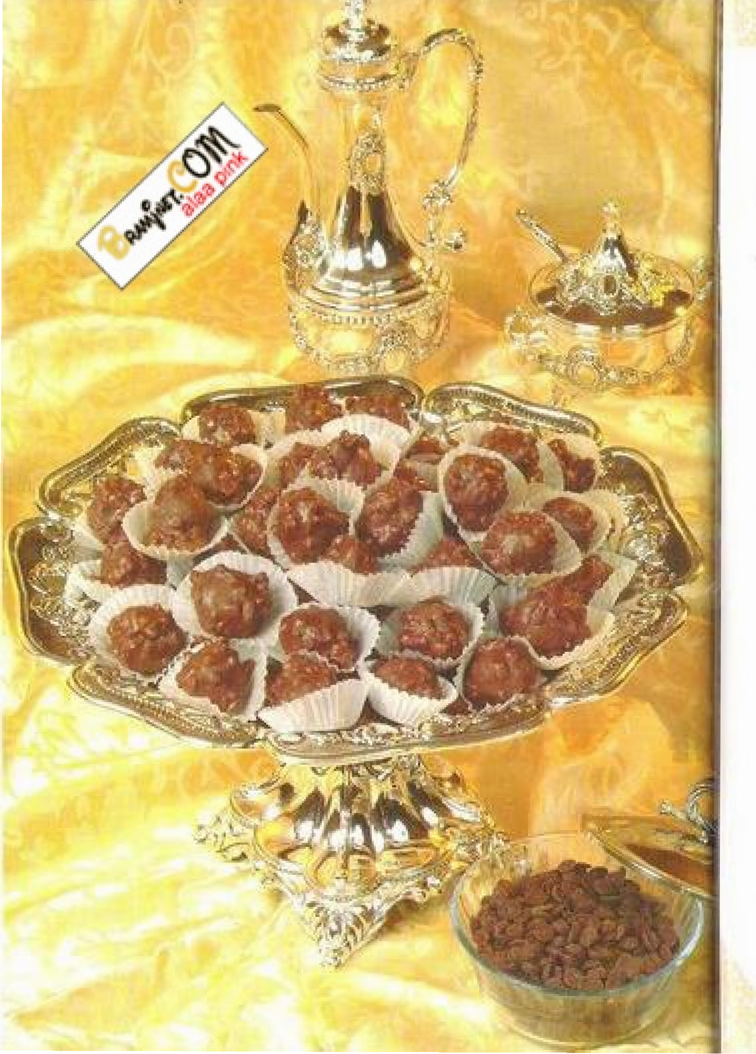
سلسلة نادية جهري

حلويات مقبلات





كويرات بالشوكولاطة واللوز

المقادير :

العقدة :

300 غ من اللوز المصلوق

3 ملاعق من الزيت

300 غ من الشوكولاطة السوداء المحكوكة

للتزيين :

400 غ من الشوكولاطة السوداء

150 غ من اللوز المصلوق والمحمر

كواغط الحلوى

الطريقة :

العقدة :

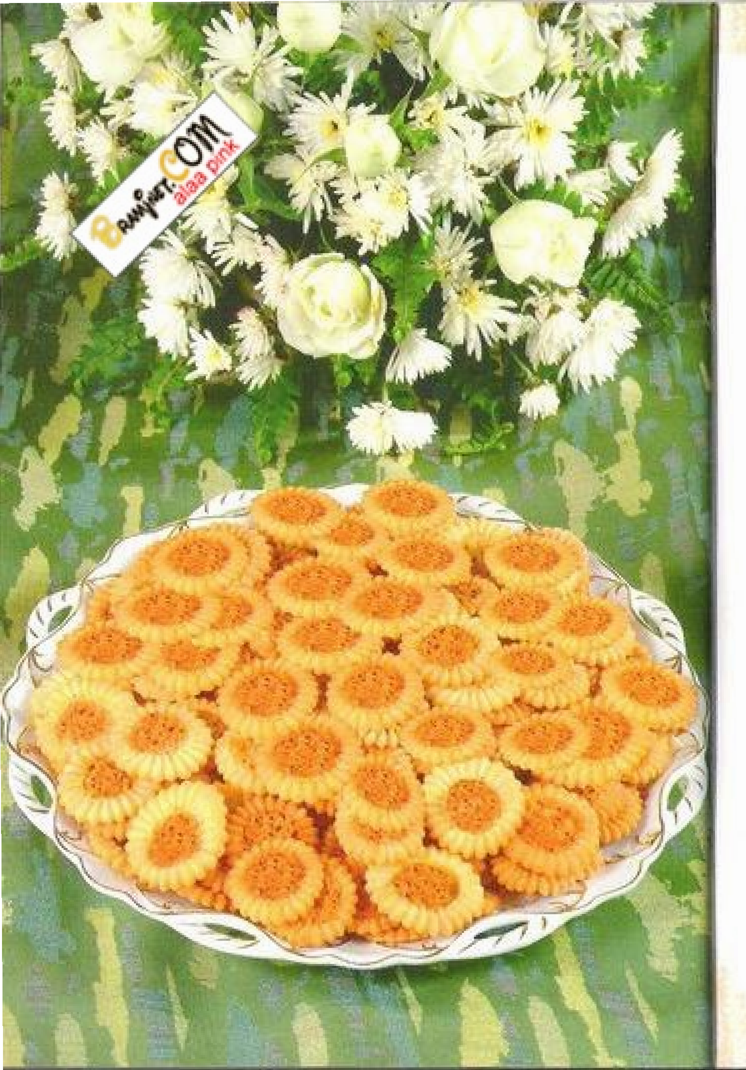
تقلى مقدار 300 غ من اللوز في الزيت ثم يطحن. يضاف إليه 300 غ من الشوكولاطة السوداء المحكوكة في الحكاكة، يخلط الكل جيدا. تعمل من العقدة كويرات صغيرة في حجم المشمشة.

للتزيين :

تذاب الشوكولاطة السوداء مع الزيت ويضاف إليها اللوز المصلوق والمحمر في القرن والمهروش.

تغطس الكويرات الواحدة تلو الأخرى وسط الشوكولاطة وتوضع فوق قطعة من البلاستيك.

عندما تبرد توضع وسط كواغط الحلوى.



حلـوة الشمس

المقادير :

العجينة :

- 300 غ من الطحين
- 200 غ من الزبدة
- 200 غ من السكر كلاصي
- قليل من الملح
- رأس ملعقة صغيرة من الفانيلا
- أبيض بيضة

العقدة :

- 50 غ من الزبدة
- 50 غ من الكليكوز
- 50 غ من السكر كلاصي
- ملعقة كبيرة من العسل
- 100 غ من رقائق اللوز

الطريقة :

العقدة :

في وعاء فوق النار، توضع الزبدة والكليكوز والسكر كلاصي والعسل وتترك حتى يعقد الخليط قليلا.

يرفع ويترك يبرد ثم تضاف إليه رقائق اللوز المحمر، ثم تعمل منه كويرات صغيرة في حجم الزيتونة.

العجينة :

تخدم الزبدة مع السكر جيدا. يضاف الملح والفانيلا وأبيض البيضة ثم الطحين شيئا فشيئا. تخرج العجينة من البوق المخصص لهذه الحلوى يسمى (طابع سلطان. يباع في المتاجر) توضع مباشرة فوق صفيحة مفروشة بالورق وتوضع كرة صغيرة من العقدة وسط الحلوى لتملأ الفراغ ثم تطهى في فرن متوسط الحرارة.



حلوة اللوز والشوكولاطة

المقادير :

1 كلغ من اللوز المصلوق
500 غ من السكر سنيدة
2 حامضتان محكوكتان (قشرة حامضتان)
عصير حامضة
ملعقة كبيرة من الزبدة
7 ملاعق كبيرة من مربى المشمش

500 غ من اللوز المصلوق والمحمر والمهروش
500 غ من الشوكولاطة السوداء + ربع كأس صغير من الزيت
بيضتان مخفوقتان
كأس صغير من ماء الزهر

الطريقة :

يطحن اللوز المصلوق (500 غ) مع السكر سنيدة، يضاف إليهما قشور الحامض والعصير والزبدة ومربى المشمش ويخلط الكل جيدا.

يعمل من العقدة كويرات صغيرة تغمس وسط البيض المخفوق مع ماء الزهر ثم تمرمد في اللوز المحمر والمهروش وتسطح قليلا لإعطائها الشكل الذي هو في الصورة ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

تترك تبرد ويغمس نصفها في الشوكولاطة السوداء المذابة مع الزيت.



كوكياجة باللوز

المقادير :

العجينة :

500 غ من الطحين

200 غ من الزبدة

200 غ من السكر كلاصي

بيضة واحدة

رأس ملعقة من الفانيلا

2 بيضتان للتزيين

العقدة :

250 غ من اللوز المصلوق

125 غ من السكركلاصي

ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

العقدة :

يقلى اللوز في الزيت ويطحن مع السكر كلاصي ثم تضاف إليهما الزبدة ويخلط الكل جيدا. تعمل من العقدة حرابل صغيرة توضع جانبا.

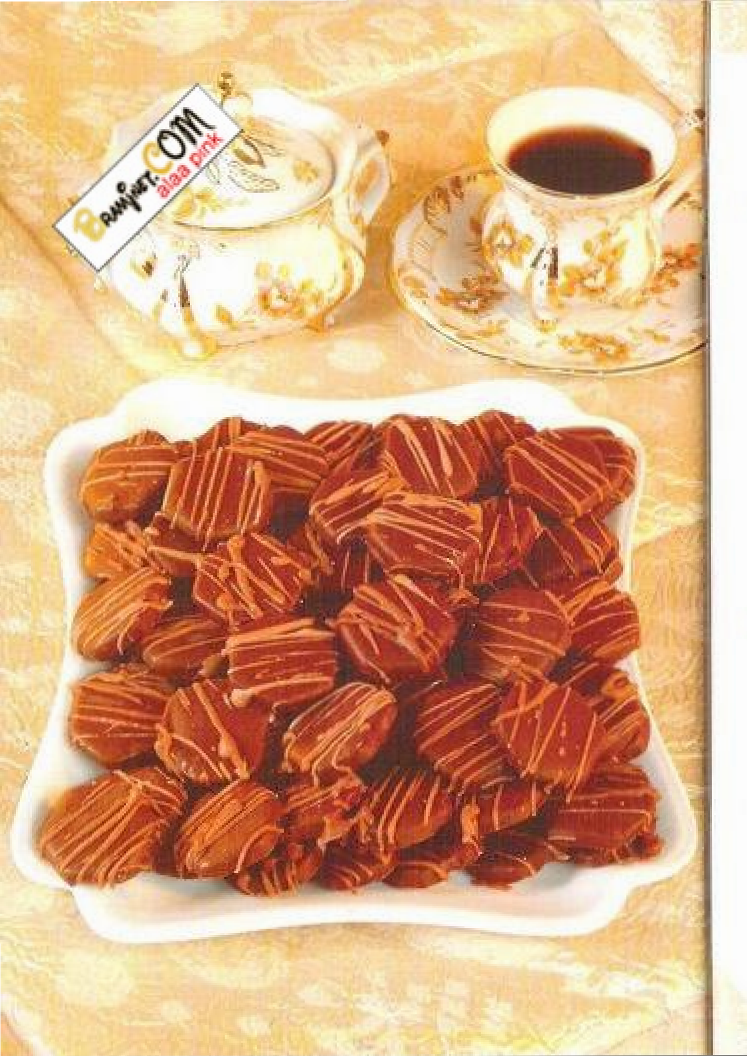
العجينة :

تخدم الزبدة مع السكر جيدا. تضاف البيضة والفانيلا ثم الطحين شيئا فشيئا.

تبسط العجينة فوق مائدة وتدهن بالبيض وتعمل عليها خطوط بواسطة شوكة الأكل وتقطع بمرشم على شكل هلال. تطهى في فرن معتدل الحرارة حتى تتحمر.

تلصق حلوتان مع وضع العقدة في الوسط كما في الصورة.

عند إخراجها من الفرن، تترك تبرد ثم يوضع قليل من العقدة المحضرة في وسطها وتلصق بحلوى أخرى فوقها كما في الصورة.



سابلـي بالكركـاع

المقادير :

250 غ من الزبدة العادية

250 غ من السكر كلاصي

2 بيضتان

125 غ من الكركاع أو اللوز المطحون

1 خميرة الحلوى

الطحين لجمع العجينة

ملعقة كبيرة من المربى السائل

500 غ من الشوكولاطة السوداء

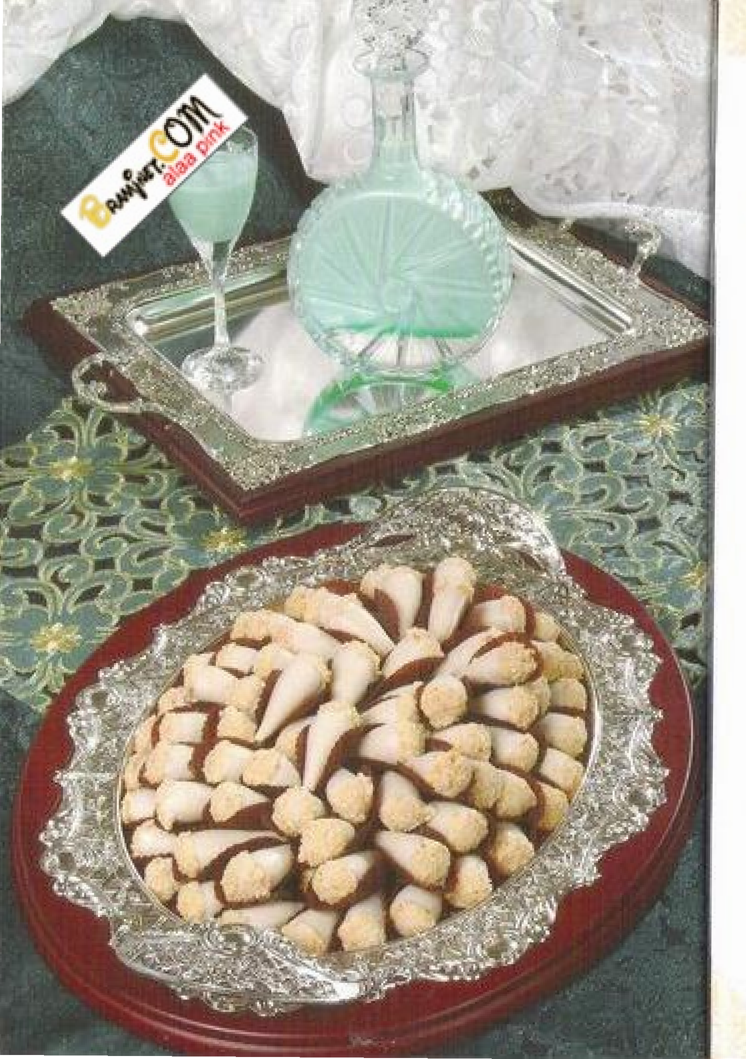
60 غ من الشوكولاطة بالحليب (chocolat au lait)

الطريقة :

تخدم الزبدة جيدا مع السكر، تضاف البيضتان والمربى السائل والكركاع المطحون أو اللوز والخميرة. يضاف كذلك قليل من الطحين لتتجمع العجينة ثم يخلط الكل جيدا.

تطلق العجينة فوق مائدة وتقطع بالمرشم حسب الذوق وتطهى في فرن متوسط الحرارة. تغطس في الشوكولاطة السوداء المذابة مع الزيت وتترك حتى تجف تماما ثم تزين بخطوط من الشوكولاطة بالحليب.

ملاحظة : إذا لم تتوفر الشوكولاطة بالحليب يمكن خلط قليل من الشوكولاطة السوداء بقليل من الشوكولاطة البيضاء.



كورني باللوز

المقادير :

العقدة :

1 كيلو من اللوز (250 غ للتقتيذ)

800 غ من السكر كلاصي

4 ملاعق من الفوندو (يباع في المتاجر)

روح الفستق (extrait de pistache)

أبيض بيضة

للتزيين :

1 كيلو من الشوكولاطة البيضاء

قليل من الزيت

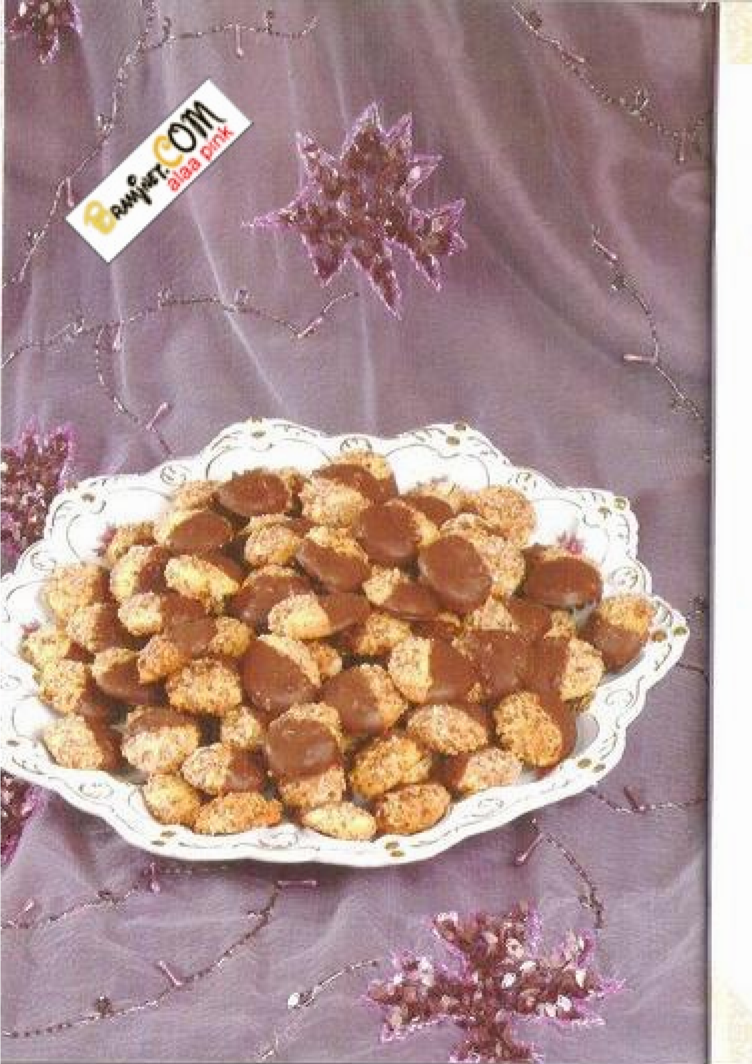
الطريقة :

يؤخذ 250 غ من اللوز ويصلق ويحمر في الفرن ثم يُهرش جيدا ويحتفظ به للتقتيذ.

يصلق ما تبقى من اللوز ويقشر وينشف جيدا بثوب نظيف ويترك يرتاح ليلة كاملة.

في الغد، يطحن مع السكر جيدا ثم يضاف إليهما الفوندو وروح الفستق ويجمع الكل بأبيض البيض.

تؤخذ قليل من العقدة وتحربل لاعطائها شكل كورني يُغمس في الشوكولاطة المذابة في حمام ماريا مع قليل من الزيت. يُترك حتى يبرد ثم يقتذ رأس الكورني في اللوز المحمر والمهروش.



سابلي باللوز والشوكولاطة

المقادير :

العجينة :

600 غ من الطحين

250 غ من الزبدة العادية

زلافة صغيرة من السكر كلاصي

3 أصفر البيض

خميرة الحلوى

للتزيين :

1 أبيض البيض

250 غ من اللوز المهروش بقشوره

250 غ من الشوكولاطة السوداء

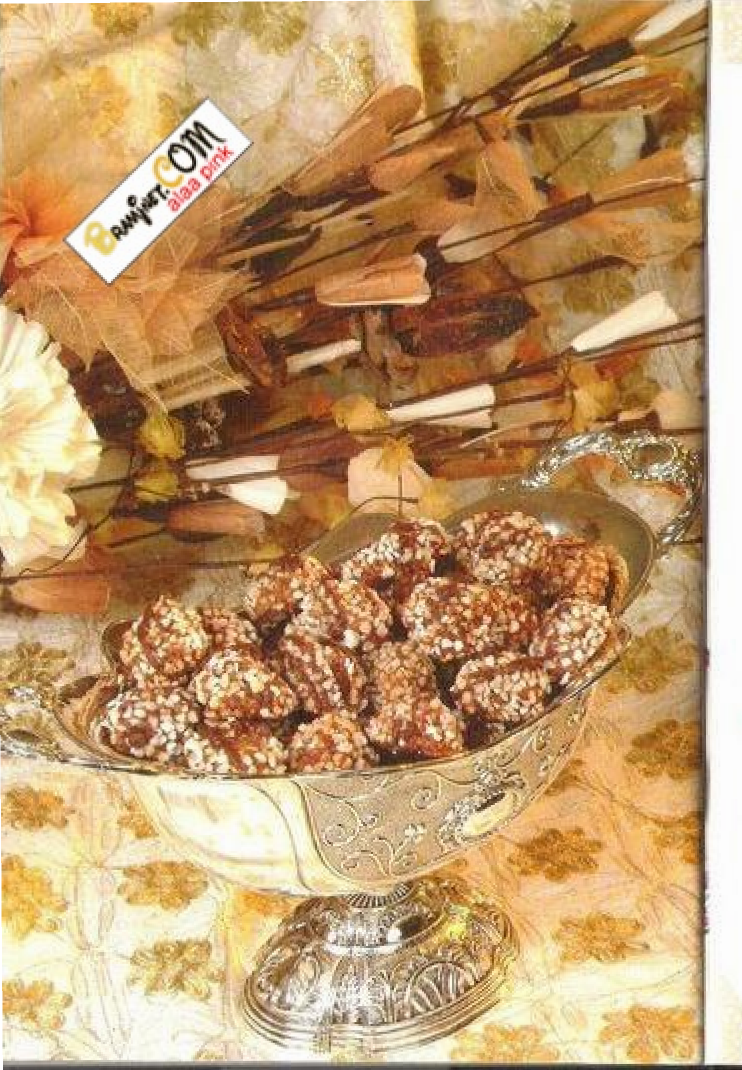
4 ملاعق كبيرة من الزيت

الطريقة :

تخدم الزبدة جيدا مع السكر كلاصي. يضاف إليهما أصفر البيض والخميرة ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متجانسة.

تعمل منها كويرات صغيرة. يُغمس نصف كل كويرة في بياض البيض ويُغمَد في اللوز المهروش بقشرته من نفس الجهة. تسطح قليلا وهكذا إلى نهاية العجينة. ثم توضع وسط صفيحة لتطهى في فرن معتدل الحرارة.

عند إخراجها من الفرن يغمس نصفها الآخر في الشوكولاطة المذابة مع الزيت.



حلوة الكركاع والثمر

المقادير :

300 غ من الثمر
150 غ من الكركاع أو اللوز
150 غ من الكوك
رأس ملعقة صغيرة من القرنفل
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
150 غ من سكر سنيدة
أبيض البيض
السكر للتقنيذ (sucre cristalisé) يباع في المتاجر الكبرى

إذا لم تتجمع العجينة يضاف إليها قليل من بياض البيض.

الطريقة :

يبخر الثمر ويعرك جيدا. يطحن الكركاع والكوك ويضاف إليهما الثمر والقرنفل والقرفة والكوزة والسكر. إذا لم تتجمع العقدة يضاف إليها قليل من بياض البيض.

تعمل من الخليط كويرات صغيرة، تفند في السكر "كريسطاليزي" وتحط فوق صفيحة لتطهى في فرن معتدل الحرارة.



سابلي بالشوكولاطة

المقادير :

500 غ من الطحين
250 غ من الزبدة
200 غ من السكر كلاصي
1 كيس من الفانيلا
ملعقتان من العسل الجيد
3 أصفر البيض
بيضة

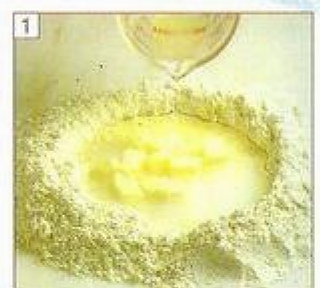
للتزيين :
600 غ من الشوكولاطة السوداء
8 ملاعق من الزيت
300 غ من اللوز المحمر والمهروش

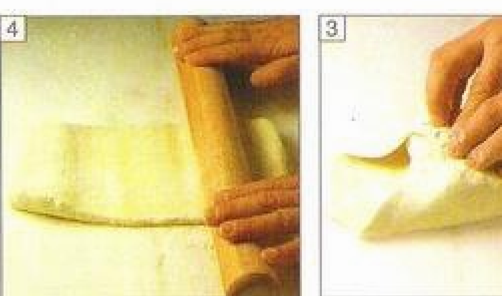
الطريقة :

تخدم الزبدة مع السكر والفانيلا، يضاف العسل والبيض ثم الطحين شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متماسكة. تبسط فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بمرشم على شكل قلب ثم تطهى في فرن معتدل الحرارة.

تذاب الشوكولاطة في حمام ماريا مع الزيت. ثم يقسم عدد القلوب إلى قسمين: قسم يغطس في الشوكولاطة ويحط فوق قطعة من البلاستيك ويرش باللوز المحمر والمهروش. والقسم الثاني لا يغطس في الشوكولاطة.

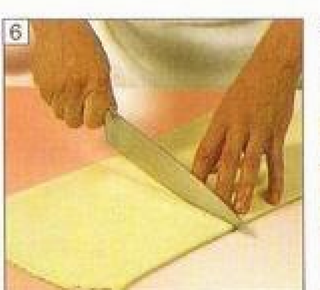
بعد ذلك تلصق حلوتان (قلبان) القلب الأول مغطوس في الشوكولاطة المذابة والآخر بدون شوكولاطة وتقدم.











العجينة المورقة المالحة

المقادير :

750 غ من الطحين	60 غ من الجبن المحكوك
ملح	400 غ من الزبدة العادية
كوزة محكوكة	250 غ من زبدة المركرين
1/2 ملعقة صغيرة إبزار	ماء بارد للعجين

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والإبزار والجبن. يجوف وسطه ويوضع مقدار 100 غ من الزبدة العادية المقطعة أطرافا صغيرة وتجمع بالماء.

بعد ذلك تطلق العجينة على شكل دائري، توضع المركرين وما تبقى من الزبدة العادية وسط العجينة وتطوى الدائرة على أربعة مثل الظرف. تطلق بالمدلك على شكل مستطيل ثم تطوى على ثلاثة بالطول. تكرر هذه العملية 5 مرات دائما في اتجاه واحد. تلف بقطعة من البلاستيك وتدخل في مجمد الثلاجة لمدة نصف ساعة.

العجينة المورقة الحلوة

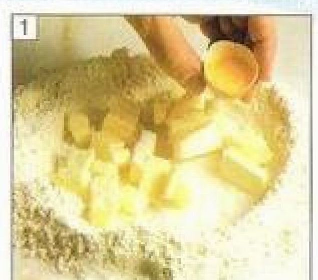
المقادير :

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العادية
700 غ من زبدة المركرين
ملعقتان كبيرتان من الزيت
ماء بارد للعجين

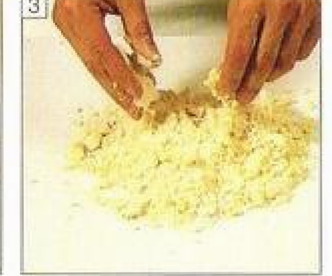
الطريقة :

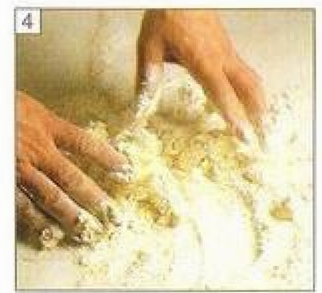
تحضر هذه العجينة بنفس طريقة العجينة المورقة المالحة.

تعمل وسط كيس من البلاستيك وتترك في مُجمد الثلاجة لمدة نصف ساعة.













عجينة بريزي مالحة

المقادير :

250 غ من الطحين

نصف ملعقة صغيرة من الملح

قليل من الإبزار

أصفر بيضة

150 غ من الزبدة قطع

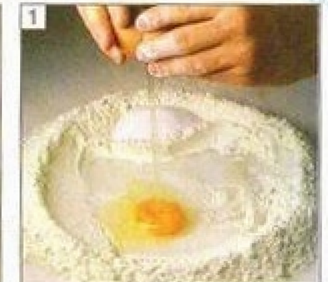
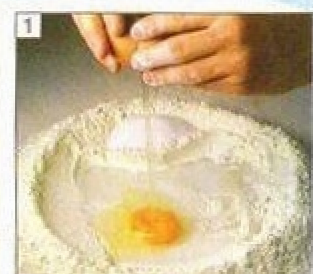
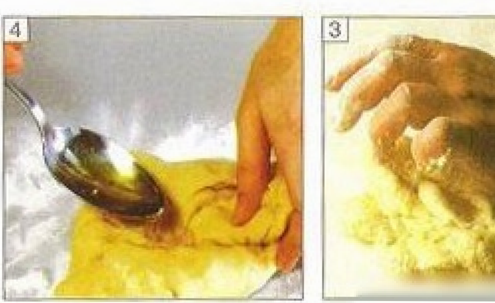
نصف كأس صغير من الماء

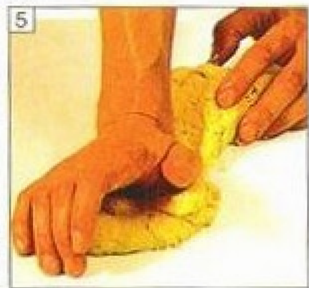
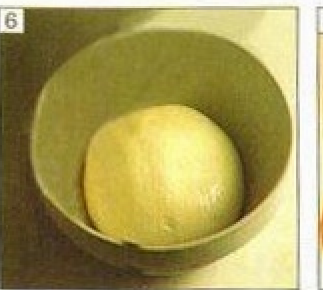
الطريقة :

في قصعة يوضع الطحين والملح والإبزار ويجوف وسطه. يضاف أصفر البيضة والزبدة ويجمع الكل بروؤس الأصابع. بعد ذلك يضاف الماء، وتجمع العجينة دون أن تدلك.

(يمكن تعويض الماء بالكريما الطرية ـ crème fraîche)

تغطى العجينة بقطعة من البلاستيك وتترك ترتاح مدة 15 دقيقة. بعد ذلك تبسط بالمدلك فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتدخل وسط قالب الحلوى.

عجينة البيتـزا (1)

المقادير :

250 غ من الطحين	كيسان من خميرة الحلوى
ملح	ملعقتان من السكر
قليل من الإبزار	بيضة كاملة
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة	ماء دافئ
نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك	نصف كأس صغير من زيت الزيتون

الطريقة :

يخلط الطحين بالملح والإبزار والكوزة والزعتر المحكوك والخميرة. تعمل حفرة في الوسط ويضاف السكر والبيضة ويجمع الخليط بالماء الدافئ. تدلك جيدا ثم تضاف زيت الزيتون ويدلك من جديد. تعمل هذه العجينة على شكل كرة، تغطى وتترك ترتاح لمدة نصف ساعة. بعد ذلك تطلق وتملأ حسب الرغبة.

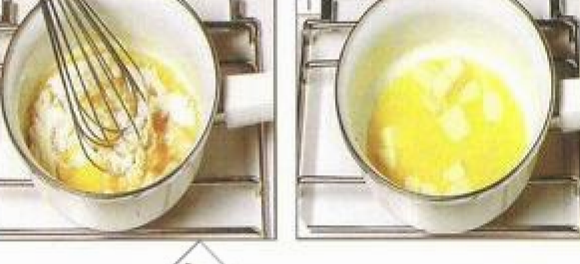
عجينة البيتـزا (2)

المقادير :

250 غ من الطحين	ملعقة كبيرة من الزبدة
قليل من الإبزار + ملح	ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
بيضة كاملة	ربع كأس صغير من الحليب

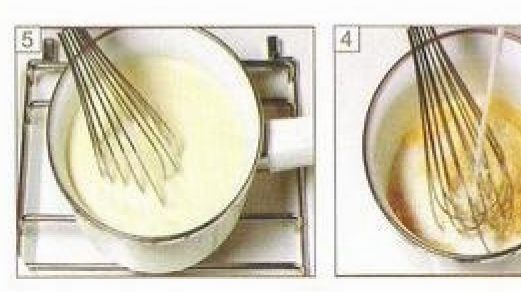
الطريقة :

يخلط الطحين والإبزار والملح والبيضة. بعد ذلك تضاف الزبدة المذابة والخميرة المطلوقة في الحليب الدافئ. إذا لم تجمع العجينة يضاف قليل من الحليب الدافئ أو الماء. يخلط الكل وتدلك العجينة جيدا. تغطى وتترك حتى تختمر، بعد ذلك تطلق وتملأ حسب الرغبة.









صلصة البيشاميل

المقادير 1 :

100 غ من الزبدة
ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبيرة من الطحين
1 لتر إلا ربع من الحليب
نصف حبة من الكوزة محكوكة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

الطريقة :

في وعاء فوق نار هادئة تذاب الزبدة ثم يضاف الملح والطحين ويخلط الكل جيدا، بعد ذلك يضاف الحليب والكوزة والإبزار ويترك الكل فوق النار حتى يعقد.

ملاحظة :

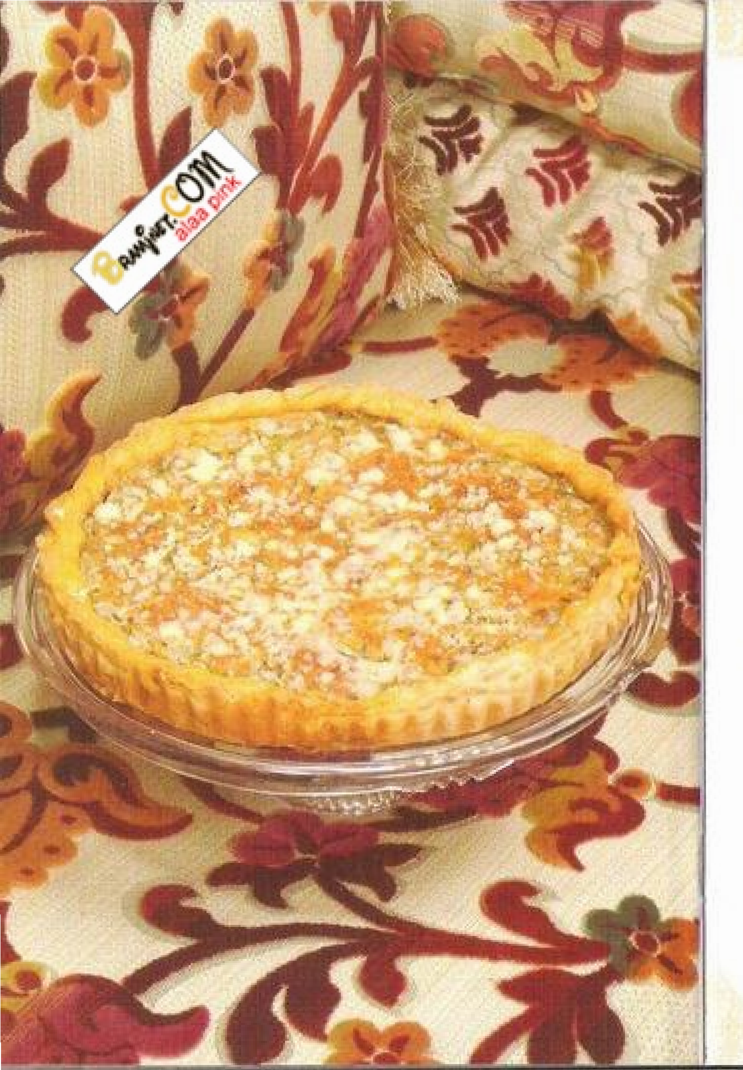
يمكن إضافة ورقة سيدنا موسى وبصلة محكوكة إلى الحليب عند تحضير الصلصة للمملحات بالسمك.

المقادير 2 :

50 غ من الطحين
كأسان كبيران من الحليب
أصفر بيضة
ملح حسب الذوق
نصف كوزة محكوكة
40 غ من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
100 غ من الجبن المحكوك

الطريقة :

في خلاط كهربائي يوضع الطحين والحليب وأصفر البيض والملح والكوزة، ثم يوضع الكل في وعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط. تضاف الزبدة والإبزار والجبن ويرفع الوعاء من فوق النار.



كيش بالخضر

المقادير :

العجينة المورقة المالحة تباع جاهزة أو تحضر ص 20

80 غ من الجبن المحكوك للتزيين

الحشوة :

1 بصلة كبيرة مشلظة

2 جزرتان محكوكتان

2 حبات من القرع الصغير المحكوك

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

ملعقة صغيرة من القصبر حبوب مطحون

الصلصة :

2 بيضتان

2 ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

ملح

(يخلط البيض والقشدة والملح والإبزار)

الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة تحمر البصل مع الجزر والقرع والملح والإبزار والقصبر حبوب مطحون ويخلط الكل جيدا ويحتفظ به.

العجينة :

تبسط العجينة وتقطع على شكل دائرة تدخل وسط قالب معدني كبير. تثقب بالشوكة وتملأ بالحشوة المحضرة ثم تسقى بالصلصة وترش بالجبن وتطهى في فرن معتدل الحرارة.



بريوات بالخضر المخللة

المقادير :

الحشوة :

500 غ من الخضر المخللة المرقدة (عند بائع الزيتون) وهي : الكورنشون والجزر المرقد

200 غ من الجبن المحكوك

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

رأس ملعقة صغيرة من الهريسة

ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

العجينة :

700 غ من ورقة البسطيلة

خليط من الطحين والماء

زلافة صغيرة من الزبدة للدهن

الطريقة :

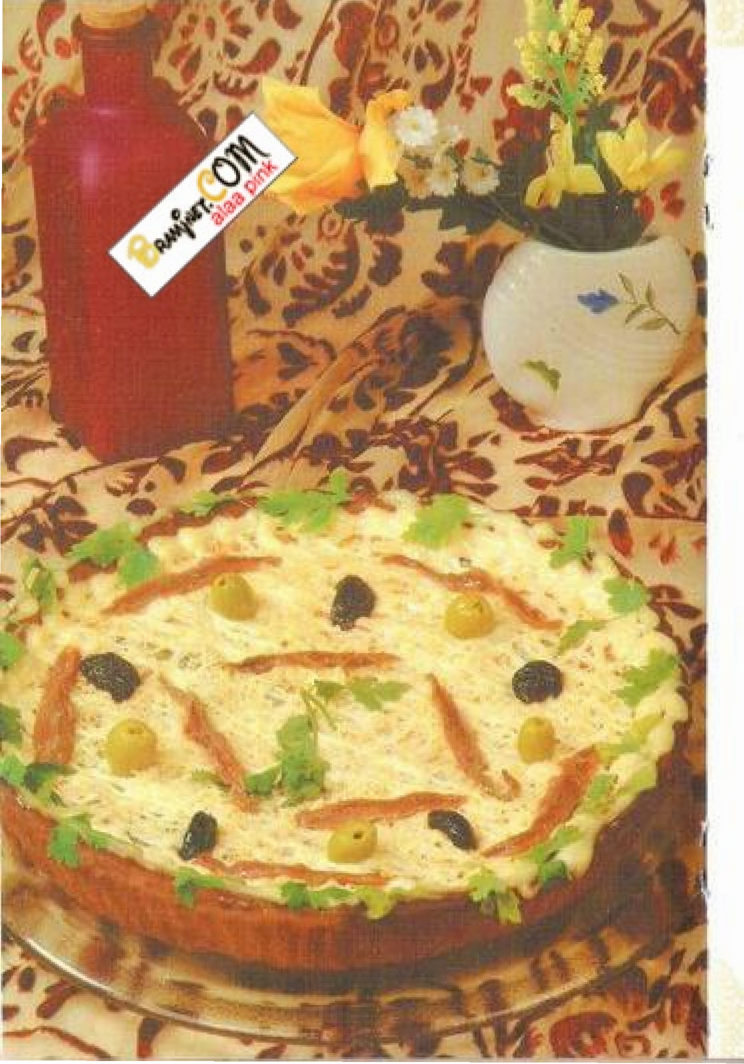
الحشوة :

في إناء توضع الخضر المخللة وتغطى بالماء الوافر وتترك لمدة 4 ساعات أو ليلة كاملة للتخلص من الملح الزائد. تترك تستقطر ثم توضع وسط ثوب يتشرب الماء مع الضغط عليها جيدا لاستخراج الماء.

تطحن في مطحنة 3-2-1 وتعصر من جديد. يضاف إليها الجبن المحكوك والإبزار والهريسة والزعتر يخلط الكل جيدا.

العجينة :

تقطع ورقة البسطيلة إلى اثنين أو ثلاثة بالطول وتدهن بالزبدة ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتلف على شكل سيكار أو تعمل مثلثات وتشد حاشيته بخليط من الطحين والماء. وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة. تدهن هذه البريوات أو السيكارات بالزبدة وتحمر في فرن حتى يتذهب لونها وتقدم ساخنة.



بيتزا بالبصل والكريما

المقادير :

العجينة المورقة المالحة تباع جاهزة
أو تحضر ص 20 أو عجينة بريزي ص 22

3 بصلات مرققة
ملعقة كبيرة من الزبدة
ملعقة كبيرة من الزيت
150 غ من الجبن المحكوك

الخليط :
3dl من الكريما الطرية
4 بيضات
ملح
نصف ملعقة صغيرة من الابزار

للتزيين :
شرائح الأنشوان
حبات من الزيتون
وريقات من المعدنوس

الطريقة :

يلين البصل مع معلقة من الزبدة وملعقة من الزيت.

تبسط العجينة وتوضع وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تقثب بالشوكة ويفرش البصل وسطها ويغبر بالجبن.

بعد ذلك تخلط الكريما بالبيض والملح والإبزار ويسكب الكل فوق البصل ثم تغبر بالجبن المبشور وتزين بشرائح من الأنشوان وحبات من الزيتون وتدخل الفرن حتى تنضج.

عند إخراجها تزين بوريقات من المعدنوس.



كريب محشو بالقمرون

المقادير :

العجينة :

3 بيضات

300 غ من الطحين الأبيض

كأسان كبيران من الحليب

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة

ملعقة كبيرة من الجبن المبشور

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

ملح

100 غ من الجبن المبشور

60 غ من الزبدة لدهن المقلاة

الحشوة :

بصلة مرققة

ربع كأس من الزيت

ورقة سيدنا موسى

ملح

زلافة من القمرون المقشر

ملعقتان من الزبدة

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة إذا أمكن

5 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل

الطريقة :

الحشوة : يحمر البصل في ربع كأس من الزيت وورقة سيدنا موسى والملح. يقشر القمرون ويحمر في مقلاة مع ملعقتين من الزبدة والملح والإبزار والتوابل الأربعة. يضاف البصل المحمر و 5 ملاعق من البيشاميل ويخلط الكل.

العجينة : يخفق البيض ويضاف إليه الطحين ويخلط جيدا. يسكب الحليب قليلا قليلا مع الخفق جيدا بالباطور. تضاف الكوزة مع ملعقة كبيرة من الجبن والإبزار والملح ويترك الخليط يرتاح لمدة ساعة.

في مقلاة تدهن بالزبدة، يفرغ مقدار مغرفة من الخليط مع بسطه جيدا ليأخذ حجم المقلاة. تترك لبضع دقائق وتقلب وهكذا إلى نهاية الخليط (الفطائر). تدهن المقلاة كل مرة قبل كل استعمال.

تبسط كل فطيرة ويوضع قليل من الحشوة وسطها ثم تلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار محشو، يقطع شرائح ثم يحط وسط طبسيل زجاجي مدهون بالزبدة وهكذا إلى نهاية الفطائر (الكريب) والحشوة المحضرة.

تغبر بالجبن المبشور وتدخل الفرن لتتحمر قليلا مدة 5 إلى 10 دقائق.



مستطيلات محشوة بالقمرون

المقادير :

العجينة :

750 غ من ورقة البسطيلة

ملعقة كبيرة من الزبدة

100 غ من الجبن المفروم

الحشوة :

500 غ من القمرون

500 غ من البصل شرائح

ملح حسب الذوق

3 ملاعق كبيرة من الزيت البلدية

100 غ من الزبدة

علبة من الفكيع مقطع شرائح

زلافة صغيرة من المعدنوس المفروم

نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

قليل من الهريسة

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

250 غ من الشعرية الصينية

مربع مرق السمك

ورقة سيدنا موسى

الطريقة :

الحشوة : في مقلاة يحمر البصل والملح جيدا مع الزيت بعد ذلك يضاف نصف مقدار الزبدة والفكيع ويخلط الكل جيدا لمدة 5 إلى 10 دقائق. يحمر القمرون مع ما تبقى من الزبدة. يضاف المعدنوس والملح والإبزار والهريسة والتوابل الأربعة. يخلط الكل فوق نار هادئة حتى يتشرب الماء تماما. بعد ذلك تضاف الشعرية الصينية المصلوقة في الماء مع مربع المرق وورقة سيدنا موسى ثم تقطع أطرافا صغيرة. يخلط كل من البصل والقمرون والشعرية جيدا ويترك الخليط يبرد.

العجينة :

تفرش ورقة البسطيلة بالطول وتقطع إلى اثنين وتدهن بخليط الزبدة والزيت ويوضع مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة على حاشيتها وتثنى الجوانب إلى الوسط وتلف مثل السيكار للحصول على مستطيل محشو. تلصق مؤخرته بخليط الطحين والماء، وهكذا إلى نهاية الحشوة وورقة البسطيلة. تقلى هذه المستطيلات في الزيت الساخن أو تدهن بالزبدة وتدخل إلى الفرن. تقدم مزينة بأوراق النعناع.



مثلثات بالجبن

المقادير :

العجينة :

ورقة البسطيلة

أوراق الخس والمعدنوس

زلافة صغيرة من الزبدة المذابة والزيت للدهن

الحشوة :

5 بيضات

3 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم

ملح حسب الذوق

نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

ملعقة كبيرة من الزبدة

علبة من الجبن المثلث

الطريقة :

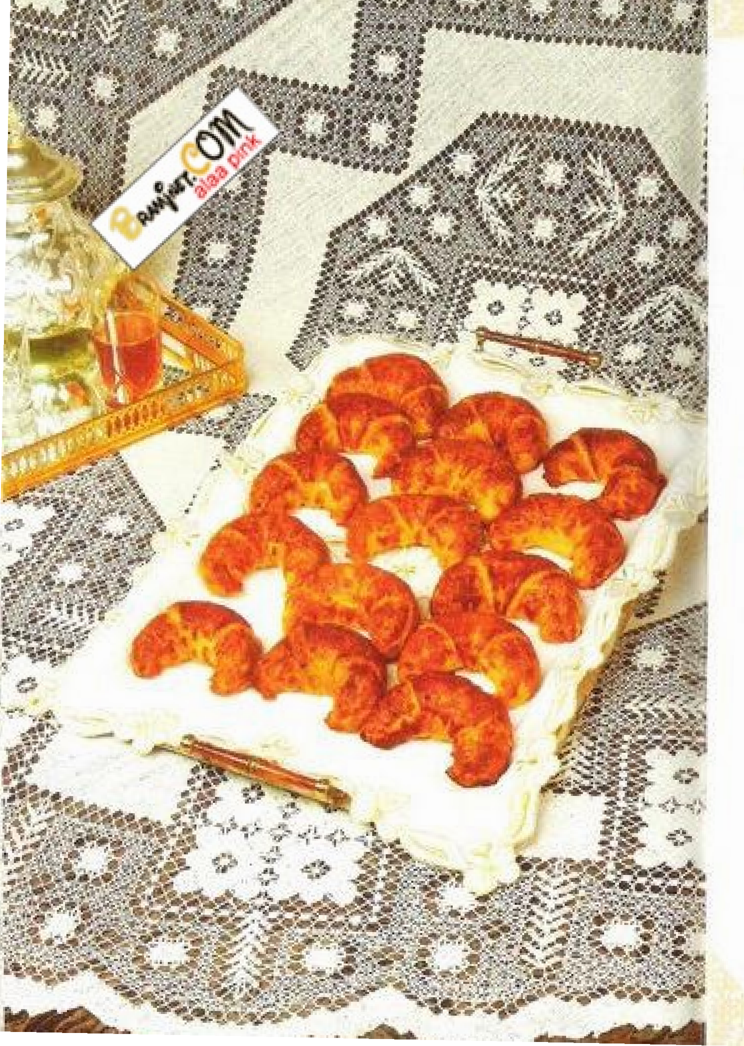
الحشوة :

في مقلاة يوضع البيض والمعدنوس والملح والإبزار والزبدة ويترك حتى يقترب البيض من النضج، تضاف قطع الجبن ويخلط الكل جيدا ثم يترك الخليط يبرد.

تحضير الورقة :

تقسم ورقة البسطيلة إلى اثنين ثم يحط قليل من الحشوة على حاشيتها بعد دهنها بالزبدة والزيت وتجمع الحواشي إلى الوسط ثم تلوى حول نفسها لإعطائها شكل مثلث وهكذا إلى نهاية الخليط والورقة.

تحمر في فرن حتى يتذهب لونها وتقدم ساخنة على فراش من الخس وتزين بأوراق المعدنوس.



كرواصة مالحة بالدجاج

المقادير :

العجينة :

العجينة المورقة المالحة تباع جاهزة أو تحضر ص 20

3 ملاعق من صلصة البيشاميل

125 غ من الجبن المبشور

بيضة مخفوقة للدهن

الحشوة :

بصلتان مرققتان

ربع كأس صغير من الزيت

ملح

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

250 غ من الدجاج هبرة مطحونة

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة يوضع البصل والزيت والملح والإبزار ويترك الكل حتى يتلون. ثم يضاف الدجاج المطحون على شكل كفتة ثم تضاف الكوزة المطحونة.

العجينة :

تطلق العجينة في سمك 1 ملمتر وتقطع على شكل مثلثات متوسطة أو صغيرة حسب الرغبة. يوضع فوقها قليل من صلصة البيشاميل ثم الحشوة وتغبر بالجبن ثم تثنى من القاعدة على الأسفل وتُدَور لإعطائها شكل هلال. تترك حتى تختمر وتدهن بالبيض وتغبر بالجبن مرة ثانية وتطهى في فرن معتدل الحرارة حتى تنتفخ وتتحمر ثم تقدم ساخنة.

ملحوظة : يمكن إضافة الكفتة إلى البصل أو القمرون أو تحشى بالجبن الأبيض.

بسطيلات بالدجاج

المقادير :

1 دجاجة من وزن 2 كلغ
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
ملح حسب الذوق
ملعقة صغيرة من سكينجبير
3 عيدان من القرفة
زلافتان من المعدنوس المفروم غليظا
3 ملاعق كبيرة من سكر سنيدة
نصف حامضة صغيرة مرقدة ومبشورة
قليل من الزعفران العادي
قليل من الزعفران البلدي (شعرة)
كأس صغير من الزيت
200 غ من الزبدة
1 كلغ ونصف من البصل المرقق

كأس صغير من الماء
125 غ من سكر سنيدة
ملعقة صغيرة من القرفة
12 بيضة
1 كلغ من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير
3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
القرفة للتزيين والسكر كلاصي
خليط من الطحين والماء لسد الورقة
125 غ من الزبدة المذابة
ملعقتان كبيرتان من العسل الجيد
اللوز المحمر للتزيين
800 غ من اللوز المحمر والمهروش

الطريقة :

في طنجرة توضع الدجاجة والإبزار والملح وسكينجبير وعيدان القرفة والمعدنوس و3 ملاعق من السكر والحامض المرقد المبشور والزعفران العادي والبلدي والزيت و200 غ من الزبدة ثم البصل. يوضع الكل فوق النار مع إضافة كأس صغير من الماء ثم يترك حتى تنضج الدجاجة.

تخرج الدجاجة من المرق وتزال عظامها وتفتت. بعد ذلك يُصفى المرق ويُحتفظ بالبصل ليُرجع في طنجرة أخرى، ثم يُصفى الزيت العائم على سطح المرق (المادة الدسمة) ليضاف إلى البصل. ويرجع الكل فوق النار مع إضافة السكر والقرفة والبيض المخفوق.

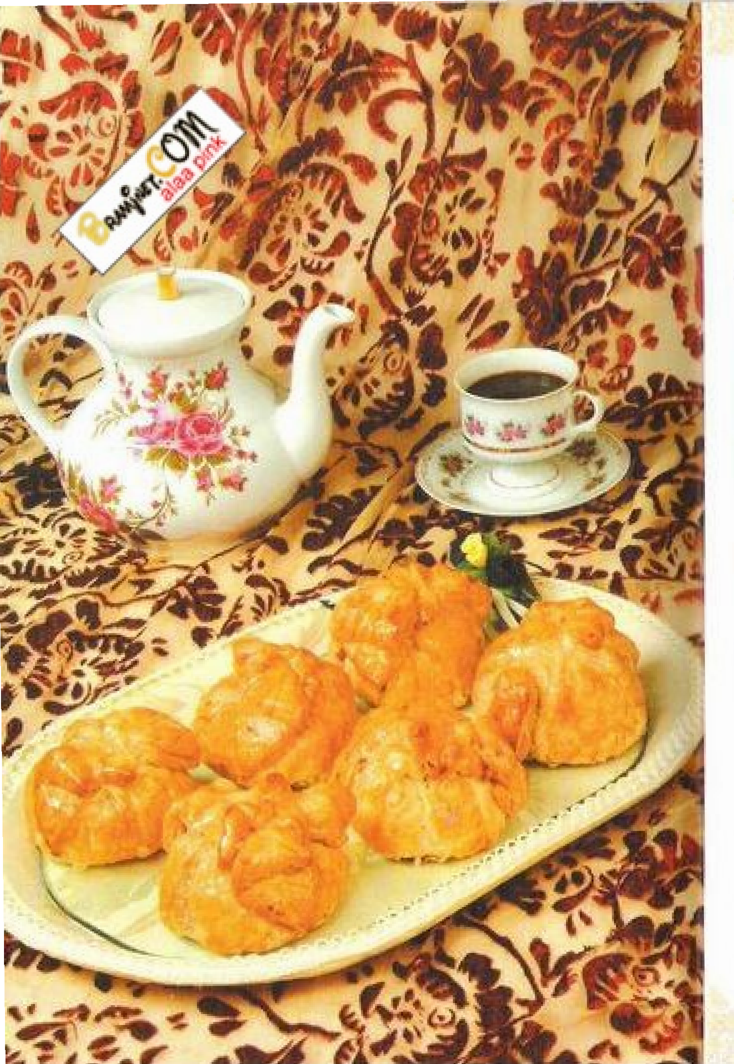
يحرك الكل باستمرار حتى يعقد الخليط ويفرغ في مصفاة ويترك يبرد. كذلك يصفى المرق ويحتفظ بالمادة الدسمة التي تطفو على سطح المرق فقط.

تفرش ورقة البسطيلة وتدهن بالزبدة ثم تحط فوقها ورقة أخرى تدهن كذلك. يحط فوق الورقة قليل من خليط البصل ثم الدجاج ثم اللوز المحمر وترش بقليل من ماء الزهر والقرفة وتجمع الحواشي لإعطائها شكل خبزة كبيرة، تسد بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة.

تدهن بالزبدة وتطهى في فرن حتى تتحمر. عند التقديم تدهن بالعسل وتزين باللوز أو تغبر بالسكر كلاصي وتزين بالقرفة. تقدم على فراش من الخس أو النعناع.

ملاحظة : يمكن خلط كل من اللوز وخليط البصل والدجاج مرة واحدة.





تفـاح محشـو

المقادير :

العجينة :

العجينة المورقة الحلوة تباع جاهزة أو تحضر ص 20

6 تفاحات

بيضة للدهن

المربى أو سيرو مكون من السكر والماء الغليان حتى يعقد قليلا

الحشوة :

زلافة صغيرة من (اللوز - الزبيب - الكركاع - الفواكه المرقدة)

4 ملاعق كبيرة من السكر

كيس من الفانيلا

الطريقة :

الحشوة :

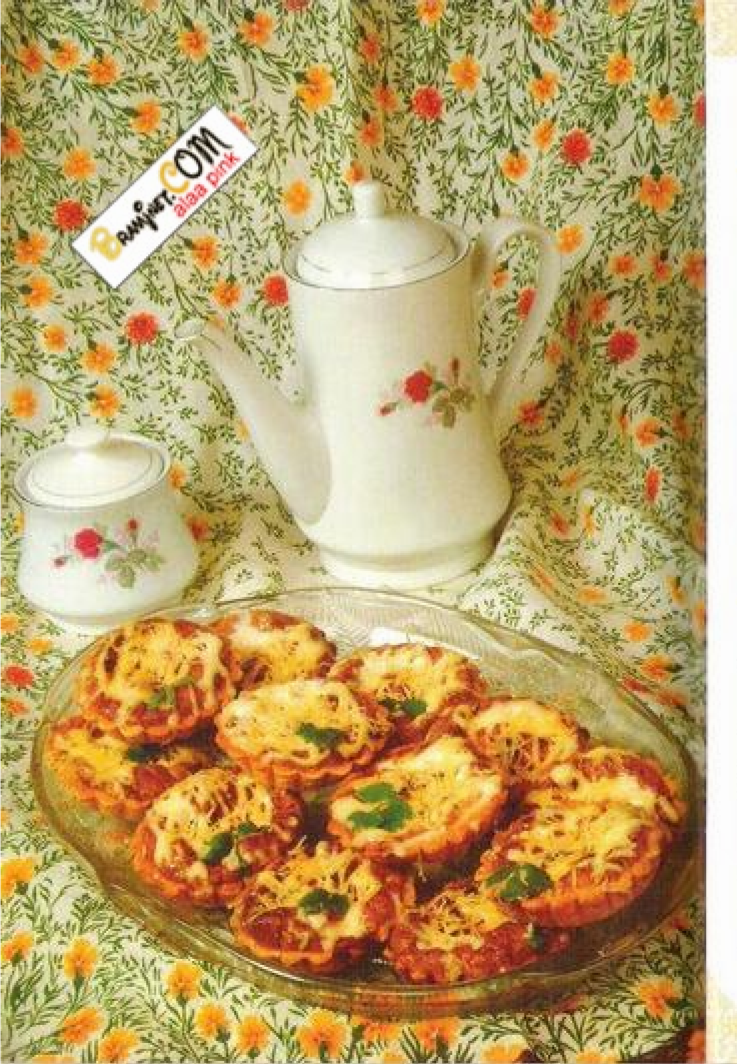
يصلق اللوز وتزال قشرته ويحمر في الفرن ثم يُهرش. كذلك يحمر الكركاع ويُهرش. بعد ذلك يضاف إليهما الزبيب والفواكه المرقدة والسكر والفانيلا ويخلط الكل جيدا.

ينقى التفاح ويفرغ جوفه من الوسط ويملأ بخليط اللوز والكركاع.

العجينة :

تورق العجينة في سمك 1 ملمتر وتقطع على شكل مربعات متساوية. يؤخذ كل مربع ويحط وسطه تفاحة محشوة وتجمع حواشيه إلى الأعلى لتغطي التفاحة تماما. تزين من رأسها على شكل وردة ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن معتدل الحرارة.

عند إخراجها مباشرة من الفرن، تدهن بالمربى أو سيرو مكون من السكر والماء الغليان حتى يعقد قليلا.



الكيش بالقمرون والفكيع

المقادير :

العجينة :

العجينة المورقة المالحة تباع
جاهزة أوتحضر ص 20
أو عجينة بريزي ص 22

ورق الألومنيوم
100 غ من الجبن المبشور
أوراق المعدنوس

الحشوة :

بصلة مرققة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
ملعقتان كبيرتان من الزيت + ملح
علبة صغيرة من الفكيع
زلافة صغيرة من القمرون مقشر
قليل من المعدنوس المفروم
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
ربع ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)
4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية المخصصة للمملحات
بيضة كاملة ـ أصفر بيضة

الطريقة :

الحشوة : في مقلاة يحمر البصل مع ملعقة كبيرة من الزبدة وملعقتين كبيرتين من الزيت والملح ثم يضاف الفكيع ليتحمر قليلا.

يحمر القمرون مع ملعقة كبيرة من الزبدة حتى يتبخر منه الماء تماما. يضاف إليه المعدنوس والإبزار والملح والتوابل الأربعة ثم يضاف خليط البصل والفكيع وترفع المقلاة من فوق النار. عندما يبرد الخليط قليلا تضاف إليه الكريما الطرية والبيضة وأصفر البيضة ويخلط جيدا، ويحتفظ بهذا الخليط.

العجينة :تطلق العجينة بالمدلك وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة أو وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تثقب بالشوكة وتغطى بورق الألومنيوم وتطهى لمدة 10 دقائق. بعد ذلك تخرج وينزع ورق الألومنيوم وتملأ بالخليط المحضر. تغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

عند التقديم تزين بقليل من الجبن المحكوك و أوراق المعدنوس.

بسطيلات بالسمك

المقادير :

1 كلغ من البصل المقطع شرائح
نصف كأس صغير من الزيت
قصان من الثوم المهروس
4 ورقات سيدنا موسى
ملح حسب الذوق
1 كلغ من القمرون مقشر
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
علبة من الفكيع شرائح
زلافة كبيرة من المعدنوس المفروم
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
كيسان من الشعرية الصينية
مربع المرق سمك
عود من القرفة

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحار
ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
1 كلغ من الكلمار شرائح
1 كلغ من سمك هبرة قرب أو مايشايهه
3 ملاعق من البيشاميل
الملح الصينية (إذا أمكن)
1 كلغ من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير
100 غ من الزبدة
خليط من الماء والطحين
60 غ من الجبن المحكوك
شرائح الحامض للتزيين
حبات من القمرون المحمرة للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع البصل والزيت والثوم وورقة سيدنا موسى واحدة والملح حتى يتلين الكل.

يحمر القمرون مع ملعقة كبيرة من الزبدة وورقة سيدنا موسى واحدة والملح ويترك حتى يتبخر من الماء تماما ثم يضاف إلى البصل.

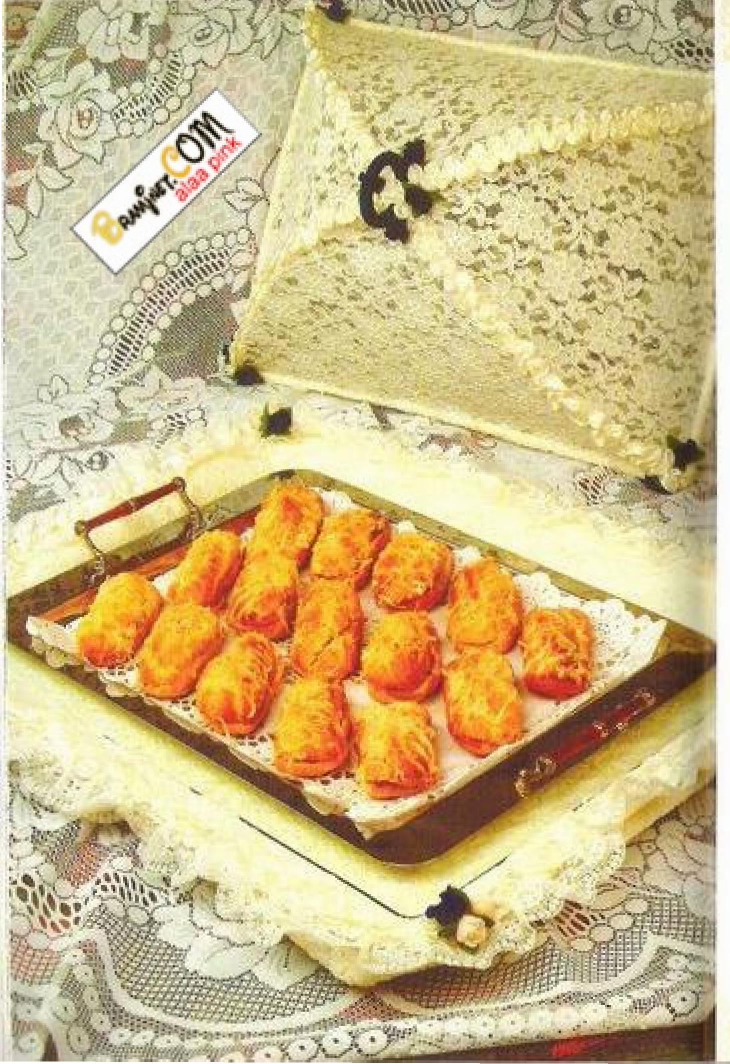
يحمر الفكيع مع ملعقة من الزبدة ويضاف المعدنوس والملح والإبزار ثم يضاف إلى خليط البصل والقمرون.

تصلق الشعرية الصينية في الماء والملح ومربع المرق وورقة سيدنا موسى وعود من القرفة وتترك تستقطر ثم تقطع أطرافا صغيرة.

توضع في مقلاة مع 30 غ من الزبدة على نار هادئة. يضاف الإبزار والفلفل الأحمر الحار (هريسة) والتوابل الأربعة والكلمار المصلوق وهبرة السمك وورقة سيدنا موسى والملح. كذلك يضاف الخليط المحضر مع التحريك بعناية. تضاف صلصة البيشاميل والملح الصينية ويخلط الكل.

تفرش ورقة البسطيلة وتدهن بالزبدة ثم توضع ورقة أخرى فوقها وتدهن كذلك. يوضع قليل من الحشوة المحضرة وتجمع الحواشي إلى الأعلى لتسد بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة. تحمر في فرن ساخن حتى يتذهب لونها وتغبر بالجبن وهي ما زالت ساخنة ثم تزين بشرائح الحامض وحبات من القمرون.





لشو مالحة بالكبد

المقادير :

العجينة :

250 غ من الطحين
50 سل من الماء (نصف لتر)
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الملح
نصف معلقة صغيرة من الابزار
6 بيضات متوسطة أو 5 كبيرة

الحشوة :

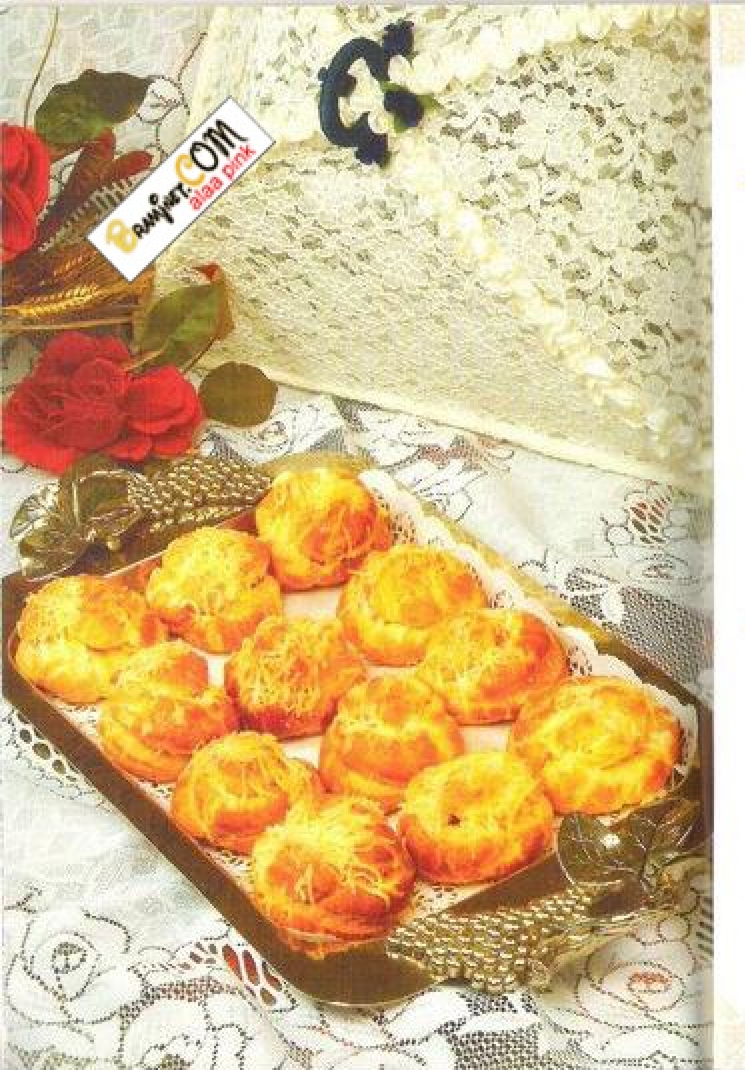
300 غ من الكبد المقطعة أطرافا صغيرة
بصلة مرققة
نصف كأس صغير من الزيت
رأس من الثوم المهروس
ملح حسب الذوق
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
نصف ملعقة صغيرة من الكمون
نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
3 ملاعق كبيرة من الخل

الطريقة :

الحشوة : في مقلاة يحمر البصل مع الزيت والثوم والملح حتى يتلين. يضاف الإبزار والكمون والفلفل الأحمر. يصلق الكبد في الماء الغليان لمدة 5 دقائق ثم يضاف إلى البصل مع الخل. يترك الكل يتقلى حتى تندمج جميع العناصر.

العجينة : في إناء يوضع الماء والزبدة المقطعة والملح والإبزار ويترك الكل فوق النار حتى تذاب الزبدة. يصب الطحين المغربل دفعة واحدة مع التحريك باستمرار حتى يقتلع الخليط من الجوانب ويصير متجانسا. يرفع الإناء من فوق النار ويخلط ثم يترك يبرد. تضاف 3 بيضات دفعة واحدة ثم يواصل الخلط. بعد ذلك يضاف البيض الواحدة تلو الأخرى. يجب أن يكون الخليط متجانسا ولونه براقا يلمع. بواسطة ملعقة أو بوق مسنن، يحط الخليط فوق صفيحة مدهونة بالزبدة على شكل أصابع طويلة. تزين وجه كل حلوة بالشوكة على شكل خطوط. تبلل جوانب الصفيحة بقليل من الماء، وتدخل في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة دون أن يفتح الفرن. تترك تبرد داخل الفرن ثم تخرج وتفتح من جانب واحد وتملأ بالحشوة المحضرة.

ملاحظة : يمكن استبدال الكبد بالقمرون.



لشو بالقمرون

المقادير :

العجينة :

250 غ من الطحين
50 سل من الماء (نصف لتر)
ملعقتان كبيرتان من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الملح
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
6 بيضات متوسطة
60 غ من الجبن المبشور للتزيين

الحشوة :

500 غ من القمرون
ملح حسب الذوق
ملعقتان من الزيت
ملعقة كبيرة من الزبدة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
قليل من الهريسة
نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
4 ملاعق كبيرة من البيشاميل ص 22
كيس من الشعرية الصينية
60 غ من الجبن المحكوك للتزيين

الطريقة :

العجينة :

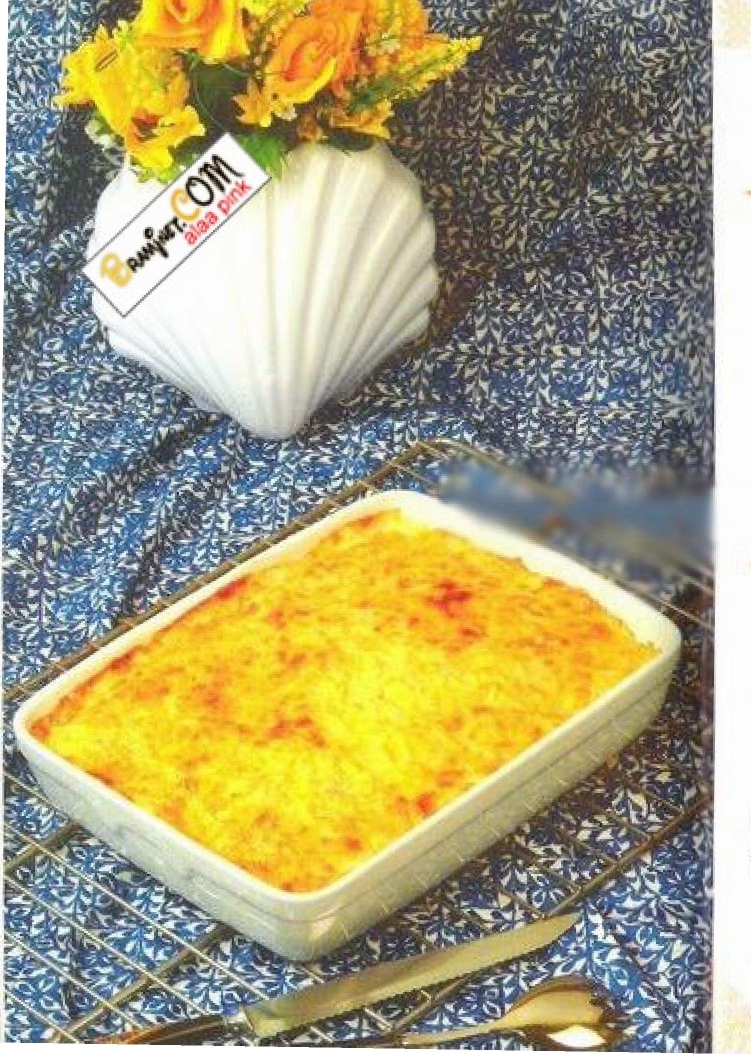
تحضر العجينة كما في وصفة "لشو مالحة بالكبد ص 50".

الحشوة :

في مقلاة يحمر القمرون مع الملح والزيت والزبدة حتى يجف الماء تماما. بعد ذلك يضاف الإبزار والهريسة والتوابل الأربعة وصلصة البيشاميل والشعرية الصينية المسلوقة والمقطعة ويخلط الكل جيدا.

تثقب الفطائر من الأسفل وتملأ بقليل من الحشوة أو تفتح من جانب واحد وتملأ بالحشوة.

تغبر بالجبن المحكوك وتقدم.



كراطان بالبطاطس والكفتة

المقادير :

2 كلغ من البطاطس المقطعة دوائر
ملح
2 مربع المرق بقر
فصان من الثوم المهروس
3 ورقات سيدنا موسى
قبطة صغيرة من الكرافس والمعدونس

600 غ من الكفتة الجاهزة
ربع كأس من الزيت
60 غ من الزبدة
صلصة البيشاميل ص 22
150 غ من الجبن المبشور
ملعقتان من الزبدة

الطريقة :

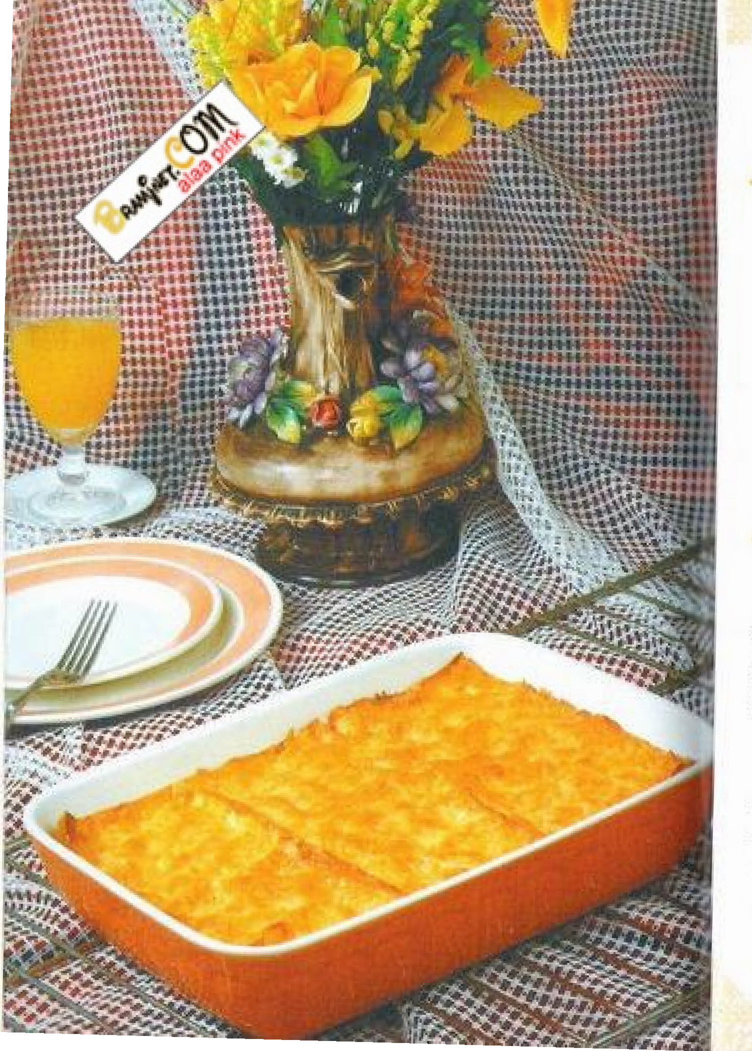
تحمر الكفتة مع الزيت و 60 غ من الزبدة وتترك جانبا.

تصلق البطاطس نصف صلقة مع الملح ومربع المرق والثوم وورقة سيدنا موسى والمعدنوس والكرافص.

يدهن قالب زجاجي بالزبدة وتفرش فيه طبقة البطاطس المصلوقة.

يبسط نصف مقدار الكفتة الجاهزة وتسقى بنصف مقدار صلصة البيشاميل وتغبر بقليل من الجبن ثم تغطى بطبقة ثانية من البطاطس وما تبقى من الكفتة ثم صلصة البيشاميل. ثم تغبر بالجبن وينثر فوق الكل قطع الزبدة.

تدخل الفرن تتحمر مدة 20 إلى 25 دقيقة وتقدم ساخنة.



لازان بالقمرون والبيشاميل

المقادير :

الحشوة :

ملعقة كبيرة من الزبدة

3 ملاعق من الزيت البلدية

2 فصان من الثوم المهروس

ملح

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

قبطة من المعدنوس

علبة من الفكيع شرائح محمر

ملعقة كبيرة من الزبدة

علبة من سباكيتي لازان

صلصة البيشاميل ص 22

500 غ من القمرون المقشر

100 غ من الجبن المحكوك

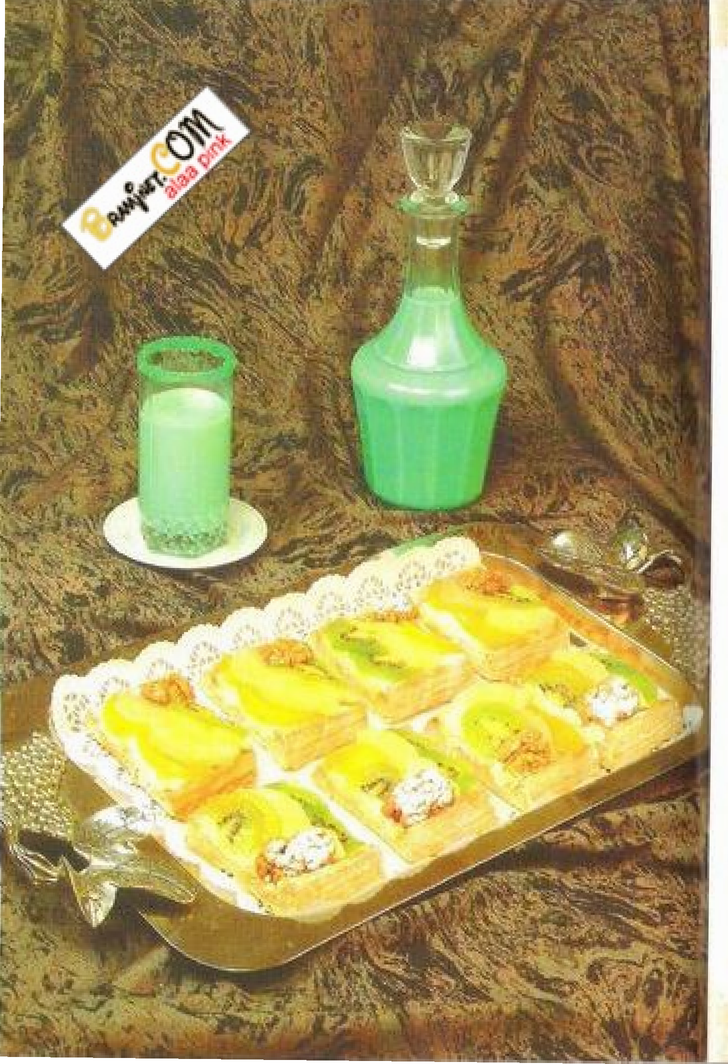
الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة توضع ملعقة كبيرة من الزبدة والزيت البلدية والثوم والملح والابزار والتوابل الأربعة يترك الكل حتى يتشرب الماء تماما. يضاف المعدنوس والفكيع المحمر وملعقة كبيرة من الزبدة ثم يضاف القمرون المحمر. ترفع المقلاة من فوق النار، ويحتفظ بالخليط.

تغطس سباكيتي لازان في الماء الغليان لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تحط فوق قطعة من ثوب لتجف. تدهن الصينية بالزبدة وتغطى بسباكيتي لازان. يفرش نصف الخليط المحضر فوق السباكيتي ويسقى بنصف مقدار صلصة البيشاميل، تغطى الحشوة بسباكيتي لازان ثم يفرش ما تبقى من خليط القمرون. تسقى كذلك بالصلصة وتغطى بالسباكيتي.

يدهن وجهها بالصلصة ويغطى بالجبن وتدخل الفرن لتتحمر.



مستطيلات بالفواكه

المقادير :

العجينة المورقة الحلوة ص 20

أنصاف الخوخ أو المشمش المعلب

حبتان من الكيوي

قطع الأناناس المعلب

أنصاف الكركاع

قليل من السكر كلاصي

الكريما :

كأس كبير من الحليب

صفرة بيضة + بيضة كاملة

60 غ من السكر

ملعقتان كبيرتان من الطحين

2 كيسان من الفانيلا

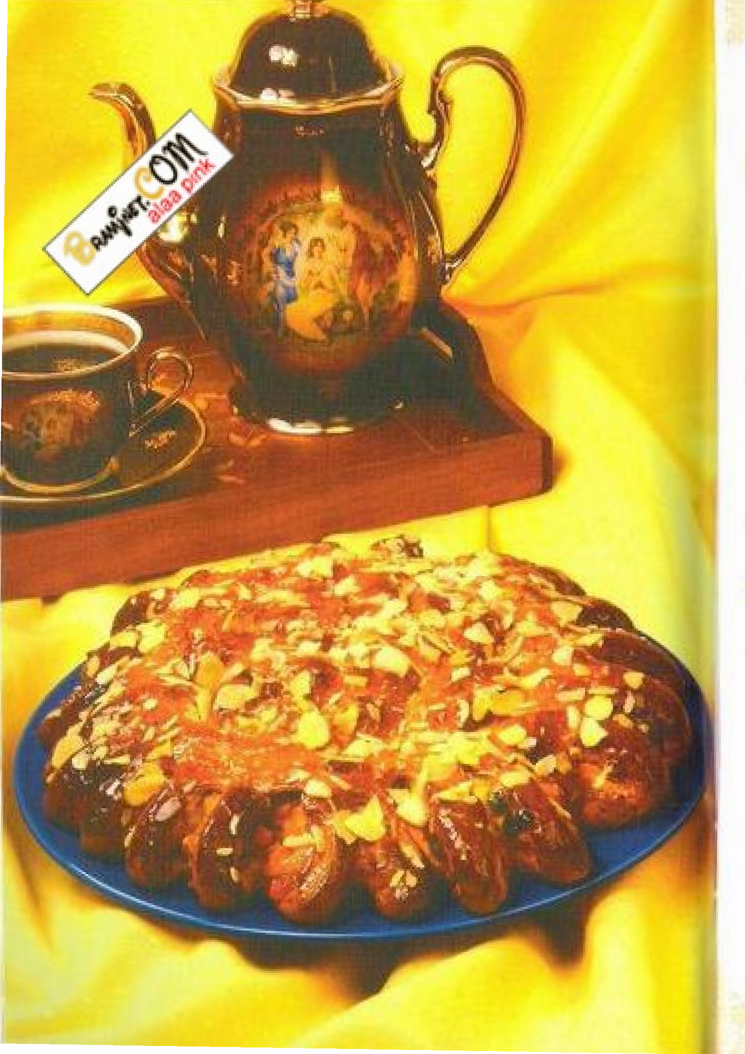
ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

الكريما :

يخلط جيدا السكر مع البيض ثم يضاف الطحين. يغلى الحليب في وعاء مع الفانيلا ويضاف إليه السكر والبيض شيئا فشيئا ثم يوضع الكل فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط ونحصل على كريما ثقيلة. تضاف الزبدة.

تبسط العجينة المورقة على شكل مستطيل. توضع في صفيحة مدهونة بالزبدة وتثقب بالشوكة ثم يعمل من العجينة مستطيلان طويلان ليحطا على جانب المستطيل بالطول، ومستطيلان طويلان ليحطا على المستطيل بالعرض. تدهن الجوانب بالبيض. يغطى وسط المستطيل بكاغط الألمنيوم ويعمل وسطه الحمص أو اللوبيا. تدخل هذه الفطيرة إلى الفرن حتى تتحمر ثم ينزع ورق الألومنيوم والحمص أو اللوبيا. بعد ذلك تبسط فوقها الكريما المحضرة وقطع الفواكه المشكلة وأنصاف الكركاع المفند في السكر كلاصي ثم تدهن بالمربى المطحون وتقدم على شكل مستطيلات صغيرة.



بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة

المقادير :

العجينة :

380 غ من طحين الفورص
نصف ملعقة صغيرة من الملح
15 غ من خميرة الخبز
60 غ من الزبدة
12 cl من الحليب الدافئ
بيضة مخفوقة
50 غ من السكر

الحشوة :

80 غ من الزبيب
6 cl ماء دافئ
60 غ من الفواكه المرقدة
50 غ من السكر
نصف ملعقة صغيرة من القرفة
نصف حبة من الكوزة محكوكة
قشرة حامضة محكوكة

للدهن :

60 غ سكر كلاصي و 3 ملاعق كبيرة من الماء ـ المربى المطحون ـ شرائح اللوز

الطريقة :

الحشوة :

في زلافة يوضع الزبيب والماء الدافيء. بعد ذلك تضاف الفواكه المرقدة والسكر والقرفة والكوزة محكوكة وقشرة حامضة محكوكة ويخلط الكل جيدا.

العجينة :

يصب الطحين في قصعة. تضاف الملح والخميرة المطلوقة في الماء الدافئ والسكر والزبدة المذابة مع الحليب والبيضة. يجمع الكل ويضاف الطحين إذا لم تجمع العجينة. تدلك جيدا وتترك تختمر مدة 45 دقيقة إلى ساعة.

تطلق العجينة على شكل مستطيل ثم تفتح هذه البريوشة من الجوانب بالسكين وتبقى ملتصقة في الوسط وتملأ بالحشوة. تلف حول نفسها في شكل حلزوني وترصف الجوانب جيدا فوق الصفيحة ليتم نضجها من الداخل وتترك حتى تختمر.

عند إخراجها من الفرن تدهن مباشرة بخليط السكر كلاصي والماء. أو المربى المطحون والمصفى وتغبر بشرائح اللوز.



بريوشة ملفوفة

المقادير :

العجينة :

200 غ من الطحين

80 غ من الزبدة أطراف صغيرة

ملعقة صغيرة من الزيت

1 كيس من الفانيلا

150غ من السكر سنيدة

رأس ملعقة من القرفة

نصف ملعقة صغيرة من قشرة الحامض

قليل من الماء الدافئ لجمع العجينة

400 غ من التفاح الجيد شرائح رقيقة

80 غ من الزبيب الجيد بدون عظم

كأس صغير من عصير البرتقال المحلى

7 ملاعق من مربى التوت المطحون

(يخلط الزبيب بعصير البرتقال ويترك ليلة كاملة بعد ذلك يصفى).

الطريقة :

تخلط مقادير العجينة المذكورة وتجمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة متجانسة. تطلق بالمدلك على شكل مستطيل أو مربع. في سمك 1 سنتمتر فوق قطعة من الثوب مغبر جيدا بالطحين أوفوق ورق أبيض (papier sulfurisé) المرشوش كذلك بالطحين. يطلى بالمربى وترصف شرائح التفاح فوق العجينة ثم الزبيب ثم تلف العجينة حول نفسها على شكل قضيب مع إزالة قطعة الثوب أو الورق. تبلّل الأصابع بالماء، كي يسهل لف العجينة وتلف جيدا.

تحط هذه الفطيرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة. تقدم باردة أو دافئة وتزين بقطع التفاح والقرفة.